LUMEN

RESTAURANT

360°

EAT GUIDE

falstaff

84 Points
Falstaff Restaurant & Bistro
Guide Nordics 2026

Домашний хлеб и фокачча - 3€

(G) - без глютена | (L) - без лактозы
Информацию об аллергенах уточняйте у персонала

Некоторые ингредиенты в меню могут меняться в связи с сезонностью

ЛЁГКИЕ БЛЮДА

Тартар из говядины (L)
Острая сальса | семена горчицы | яичный желток | шрирача-айоли | масло из лука-порея | икра форели | грибы шимеджи | фокачча

16€

Говяжий язык
Яблоко | сельдерей | снег из хрена | хлебная крошка | солодовый соус

14€

Тунец (L, G)
Красный апельсин | томат | понзу | кольраби | чили | кориандр | сабайон из айвы | айоли из лука-порея

15€

Макрель (L, G)
Огурец | укроп | пряная тыква | хрустящий картофель | шиповник

15€

Равиоли с грибами
Пармезан | трюфельное масло | кедровые орехи

16€

Борщ
Овощи | говяжья щека | сметана | зелёный лук | домашний хлеб

14€

СЫТНЫЕ БЛЮДА

Оленина (L, G)
Черный корень | соус из аронии и красного вина | кофе | фундук | тыква
32€

Осьминог (L, G)
Кукуруза | тыквенный крем | масло чили | соус из айвы | картофель «Хассельбек»
30€

Седло ягненка
Перловая крупа | соус жю из ягненка с рябиной | воздушная гречка | корень сельдерея | каштан | бекон | пармезан
29€

Палтус (L)
Кускус | соус биск | кейл | икра форели | масло из лука-порея | яблоко | зеленый лук
27€

Ризотто (G)
Тыква | козий сыр | тыквенные семечки | пармезан
24€

ДЕСЕРТЫ

Клубника и перец (G, L)
Ванильный крем | сычуаньский перец | кунжутная пена | лаймово-мятная гранита | пралине из фундука

10€

LUMEN тирамису (L)
Арония | VANATALLINN | кофейное мороженое | халва | домашнее савоярди

12€

Пряник из детства
Варенье из айвы | мороженое с иван-чаем | запечённый белый шоколад

10€

Сырная тарелка на двоих
Ассорти эстонских ремесленных сыров | LUMEN варенье из айвы | гриссини | песто | оливки

24€